

当たり前ですが、牡蠣は自然界、野生の生き物です。また海で育てる養殖です。

自然界で生き物は、種を絶やさぬよう必死にエサを取り成長し、抱卵し卵を海中に放出します。

それが岩礁や岸壁に着き波にさらわれぬよう、エサのプランクトンを取り込みながら

岩礁岸壁に殻をより強く必死にへばり付かせ干潮時にはエサがなくしっかり殻を閉じ暑さ寒さに絶え

潮が満ちれば必死に24時間海水を吸い吐きプランクトンやミネラル、たんぱく質を取り込み成長します。

厚く大きな殻は全て海水から取ったカルシウムで作ります。皆さんが食べるその身は健気に生の営みを続けているのです。

目に見えないレベルの卵から大きくは大人の手のひらまで成長するのに1年数ヶ月から2年かかります。

牡蠣のごつごつし合わせ目をぴっちり閉じている殻をむいてムリッと出てくる乳白色のそのはち切れんばかりの身を食るとき裏返したりしながら「すぐがんばって来たな」と思わず手を合わせたくなるのです。

季節になりある時期、その日になると牡蠣は沢山の卵を海中に排卵します。その時を見計らって漁民は予め準備してきたホタテの殻を積んで海に出ます。海に吊るした帆立貝の殻に付着させ、安定したころ、静かな浅瀬の栄養豊富な内湾に移動しそこで育てるのが種牡蠣です。

ほんの数ミリの赤ちゃんになった種牡蠣はどこでも作れるわけじゃない、種牡蠣の一大産地、ここ宮城県の石巻を中心とした地域から例えば北海道厚岸や遠く伊勢、広島、時には長崎にまで出荷されます。

1960年代、フランスで牡蠣の大量死滅があり石巻から種牡蠣を送り強い牡蠣と喜ばれ、逆に震災時津波で何もなくなったときにはフランス、ドイツから、或いは長崎や全国から種牡蠣の支援を頂きました。

氏より育ちという言葉がありますが、牡蠣は各地の環境で固有の特徴を持ちながら各地の特徴ある牡蠣に成長するという事です。

牡蠣養殖は、数センチまで大きくなった種牡蠣を再度強い牡蠣の選別をします。産地で違いますが広島県は

干潮を利用し海上に上げるし、宮城県は熱湯に瞬間入れて「弱い」牡蠣を殺します。

ホタテの殻に沢山付着していると重すぎて外れやすくなったり牡蠣が重なり合ったり流れてくる栄養分を取れない牡蠣も出てくると価値が下がるので強制的に選別となるのです。

牡蠣には手も足もなく水中で泳ぐこともできないので牡蠣の身が殻の隙間からシューっと海水を吸い身の中に取り込んで腸管から排出します。そこそこの大きさになると一粒で何と1時間で10～20リッターという約一升瓶10本という海水を取り込んでいます。酒ビールでもそこまでは飲めません（笑い）

しかもたった一粒です、その生命力は驚愕すべきものがあります。

養殖といっても手を掛けないでいるとムラサキイガイとかゴカイとかフジツボや軟体生物やごみもつきこれが流れて或いは海水に混じっているプランクトンやミネラルなど牡蠣の栄養となるエサを奪うからです。

これは人の手によります。牡蠣を付けているホタテのロープを5m、8m或いはその倍三倍の長さで海中に垂らしそれを何本も筏（いかだ）にくくりつけていますからロープ一本ずつ海中から上げては手入れ掃除します。

大変ですが手を掛けてあげないと牡蠣は喜んでくれません。

時には海水を焚いた大型容器に殻ごと入れて殻の薄いムラサキイガイを死滅させるということもあり手を掛けないと殻だけが大きくなるとかホタテ殻への接着が弱くなり、台風や低気圧、大嵐、時化（しけ）の波、海中海水の流れやかき混ぜで沢山のロープが絡んだり牡蠣が海底に落ちてしまいます。

またプランクトンでも植物性プランクトンは光合成するのでどうしても光が届くところに多く垂らした牡蠣のロープの一番上5mの部分で牡蠣の成長が早く身も大きくなります。

尚且つ同じ入り江でも外海でも鉄イオンが豊富な河川や伏流水や雪解け水の、或いは風向きなどその時の流

れ具合でエサのプランクトン量も異なり成長も変わってきます。微妙に変わるプランクトン量に経験則で漁民は 7~8 mの太い竹や樹木を何本も連ねた筏ごと移動し場所を変えろという大変な作業をする場合もできます。

プランクトンは気象も含めて天候に大きく左右され、まさに里や山の木々や落ち葉や陸上の自然生態がまさに大きく影響してきます。天然の魚介類は、全てとろっていいほど山や里の力が本当に必要です。

海がきれい 木々や陸がきれい 作る人の愛する心や熱がある 生き物であることへの感謝 共生

自然災害などと共に生きる自然への畏敬の念 集落での仲間やその意識

.....

そして2011年3月11日 東日本大震災発生

今から三十数年前、隣町牡鹿郡女川町、東北電力女川原発二号機の反対運動で私と幼い長男と共に座り込みをしてその後、十二分に参加できないまま、10年以上前、青森県六ヶ所村再処理工場建設稼働の反対運動に参加、そして東日本大震災で福島県の東電原発事故発生。

実際に起こった汚染は、海山里、宮城県だけでなく一部は北海道、関西近畿に至るまで拡がりました。各地の支援生協を含めて原料として使用する海産物の検査をお願いしました。

津波で三工場と自宅を無くして再建の道をと決めても原料となる魚介類では宮城県でも結構な放射能の数字が出ており、それが5ベクレル/kg以下の検出限界になるまで何年もかかりました。

そして福島の避難者支援、情報提供、子供の甲状腺検査支援、茨城県東海村原発廃炉の訴訟原告団に入り大した活動はできないものの時々地元女川の原発いらぬ運動にも参加して来ました。

忘れないで下さい。線量が高いのにお詫び金や避難住宅手当を打ち切って強制帰還させる政府や

原発地域の市町村、夥しい量の冷却後処理水に含まれるトリチウム問題、避難者の棄民化・・・

そんな中、小松君と初めての出会いは、数年前、宮城県牡鹿郡女川町での震災後初の反原発集会でした。

人口1万人だった女川町は石巻市と隣接し津波での死者行方不明者、移転などで人口は50%とも言われています。

原発ナシでは生きていけない町と住民、そこで反原発集会を行う事は参加人数だけでなく地元感情、しかもズタズタに引き裂かれ惨状などという言葉では言い表せない変わり果てた町でそれどころではない心に痛手を負った住民を巻き込むことの是非でした。

企画は体育館の真ん中のステージで加藤登紀子のコンサートと小出先生の講演をセットにして地元高校生から石巻沿岸の70歳代の漁協組合長、私や主婦や地元漁師がパネラーとなって語るアピール集会でした。

その地元漁師が小松君でした。

若いにもかかわらず後で聞けばお父さんの代からいつの間にか（笑い）反原発で反対派賛成派が衝突する中で牡蠣、ホヤの養殖をしてきた漁民、日焼けした顔でちから強いアピールでした。後日、紹介でリアス海岸の女川町の小さな浜を廻っていて再会することに。

当社は、震災前に17年間も多いときには、むいた牡蠣で年間100トン、少ないときでも50トンを買付け牡蠣加工品を作っていました。残念ながら放射能の問題もあり牡蠣養殖も全滅でしたので震災後、全国の取引先は、牡蠣加工品は広島や三重の加工業者に移ってしまいました。

日本で二位の牡蠣生産をしてきた宮城県で震災は養殖場だけでなくその生活基盤や地域を根こそぎ奪ってしまい女川町の中心部では30数mの津波で町がそっくりなくなっています。

小松君の浜も例に洩れず何も残っていませんでした。そんな中 数年で牡蠣の養殖場を作り直し浜の若手中心に牡蠣殻をむく施設を作り再開しました、弟夫婦も子供をつれて戻ってきて今は高台に移転した住宅から浜に通っています。原発再稼働反対を叫び続けることは、おそらく利害や住民感情も絡み大変だろうと十分に推測できます。

自分達の生活も生業も家族や地域も根こそぎ奪ってしまうだけでなく低線量被爆で苦しむ大人だけでなく多くの子供の未来も健康に生きる権利も奪う原発を再稼働させることは許せません。2市4町が入る30km圏内の再稼働時の合意は現在無視されています。

原発反対運動の表明をしてきた生産者だから私どもが牡蠣を仕入れている訳ではありません。生産者が何を考えてどういった生産物を作りたくて養殖してきたか、何もなくなった小さな浜で高台に移ったもののその集落を維持して共同作業で皆でまた牡蠣を復活させる、震災前よりいい牡蠣を作るんだという小学校に通う子もいる共に生きる若い家族達の支援です。

しかしまた何より復旧だけでなく 価格はモノを見てから決めてくれ！と言わんばかり、毎年工夫を重ねてきている彼の自信ですがいつも謙虚です、今日の牡蠣はどうですか。思いが入らない食品群、食べ物が泣いている。食べものの身、立場になる生産者や加工業者が減ってきている中で、彼は牡蠣をこよなく愛し、自然や地域の仲間を愛してるのでしょうか。

まあ、人間の出来る事は限界もあり自然任せ、自然とともに暮らし生業にしていくのはいつもどこかで「折り合い」をつけることが求められます。折り合いとは妥協ではなく、厳しく時に厳しすぎて理不尽とも言える環境下でも

ため息もつき、涙を流しながらも 負けないぞ！と強くなやかに生きることかと思います。

という訳で価格の駆け引きが多い牡蠣の養殖生産者の中でも、この価格だと助かるのでしかも品質がいい牡蠣を提供してくれます。いわゆるオープンなんです。そしてどこかに反原発の仲間だと言う信頼もあったのかも知れません。互いに苦しいときは正直に話し長い付き合いができるかが大切だ。

今年春 小松君の牡蠣を初めて買い入れ 3 トン弱買い入れました。私の次男が毎日 沢山の砕いた氷を積んでトラックで往復 2 時間の海沿いの道を受け取りにいました。いい関係ができ始めています。牡蠣を大切に扱い加工するのは牡蠣に込められた彼の熱が私共に伝わったと言えます。

無添加の練り製品への私どもの熱と通じるところ、大です。

因みにホヤも小松君のものを次男が 4 時に出て朝の 5 時に受け取りに行ってます。蒸したホヤ販売は苦戦しますが。

.....
.....
<以下 2017 年 10 月 5 日小松君の話>

女川の小松さんのところへ当社の担当がうかがった際に、聞いたお話の報告です。剥き始めの大変忙しい時期だったので、少し遠慮した部分もありますが、写真など快く協力して頂きました。

今シーズンの牡蠣は、種が厚く付いたのにも関わらず成育状態がいい。

→ 種が厚いと、牡蠣が密集するので、栄養摂取が難しくなり、十分に大きくなかなかたり、水揚げまでに死んでしまうことが多々ある。

また、大きくなったとしても、高波の影響を受けやすくなり、身が落ちる。

今年は天候の影響なのか、海の状況が大変良かったようで（雨が降ったので山からの栄養がいきわたった？ 台風の影響が少なかった？ 水温が丁度良かった？）、上記のようなことが無く、密集したままでも十分すぎるほど大きくなった。

夏場にいつも行うゴミ取りが行えなかった。

→ 身が付いて大きくなっているため、必要が無かった。無理に行おうとすれば、上げるときに身が落ちてしまう危険があった。

筏の台数、生産者の数は昨年と変わらず。

1日の処理量は剥き身で昨年 140kg だったのに対し、今年は 170kg

剥き子さんの顔ぶれは同じ、人数も変化ナシ。それだけ身が大きい。

女川だけでなく、全域でこのような状況。市場に出る牡蠣の量が多い為か、漁連の入札相場は走りなのに例年より安め。例年、今の時期だと 10kg（1本）2万円前後はしているが、今年は 15,000 円程度。最安値は 13,000 円

価格が安い理由として、流通量の問題もあるが、卵が抜け切っていないものが混ざっている生産者が買い叩かれている様子。

自分達のはいい牡蠣でした。

.....
.....

震災で気付いたことのひとつに「お金で買えないものがある、お金にかえられないものがある」

ともうひとつ「大事なこと、大切なこと、譲れないこと」.....

お金で人の心は買えません・・・お金は色々な意味で大切です。ですがお金でその生産者の心を安い高いと評価することは、失礼です。心とは汗水たらして苦勞して一年中真っ黒く日焼けして（海に出ない日は海に出られない時化や何か特別なことがあった時だけで）その日々刻々の海、自然を相手にしながら牡蠣をこよなく愛していい牡蠣を作りたいというその心であり気概です。

共同作業をする小さな浜の仲間達と共に作るこころの未来です。

だからお世話になった人、牡蠣をキッチンと評価して互いに納得して買ってくれる人、その牡蠣を作る人の大変さまで分かって食べてくれる人には、長いお付き合いで孫子の代まで付き合います。

これくらい出せばいいだろうと札束で頬を叩いて買いに来るバイヤーや加工品会社になびく生産者もいるでしょう。

しかしキッチンと牡蠣そのものを評価し一年以上の苦勞を知り敬意を払い生産者原価にしっかり利益も乗せて価格が下がったときも価格を叩かずキッチンと買い続け、消費者にもそれを伝えるようなバイヤーや加工品業者にしっかり向き合う生産者は少なからずまだまだいると思います。

そして消費する人は、牡蠣ひとつでもその牡蠣自体への感謝、牡蠣をつくる人の思いへの敬意、その心への共感、そしてそれを加工する人の願いを考えながら購入し食べていただきたいと思います。

高いと感じる牡蠣なら価値やその裏を見ない。安い牡蠣なら価格を叩かれて泣いている誰かを見ていない。

そういう風に日常の口に入る食を考えている、そんな考えでは篤農家も敢えて言えば篤漁業家も、思いがある熱い加工業者も流通する人達も近い将来消えてなくなるでしょう。

ただひたすらに愚直にそれぞれの思いや心を持って生産し製造し流通して納得して頂き、その結果としてお金が廻ってくる・・・という今は当たり前ではなくなりつつあるとてもいい流れが途絶えてしまう。

食品を換金目的の道具にしてしまうようなことは、古いですが罰が当たると、ただだから食品全てに思い入れが感じられず、素材の力もないと感じます。

カキフライという調理ひとつでも上手く揚げられなかったら、じゃあどうしたら美味しく作れるだろうと工夫して下さい。

沢山の工夫やそれによる知恵は、牡蠣も喜ぶし当然食卓の周りの食べる人をも喜ばせます。

皆さんの口に入り噛んでさくとした衣の中からジュワーっと口中に広がるこくのある美味さ、飲み込み、その後味や海の香りまで牡蠣の力ですし何より料理を作る皆さんの思いや心なんです。

牡蠣が泣くような育て方、加工の仕方、そして家庭での牡蠣が悲しむ調理の仕方は止めて欲しいとそんな風に思います。

さあ～、生き物としての牡蠣そのもの、それを養殖として作り上げた養殖漁民の試行錯誤の自然との歴史、そして漁民の思いや心の力、加工業者や流通する人の思い、調理し食べる側の心やなにより思いやりが、すべて繋がって行きます。そして互いに孫子の代までそんな仲間の繋がりが続くといいですね。

繋いでください、繋いで行きましょう。

食卓の上の食事、食事の中身の食材を皆さんは任せているのです、生協を信頼しているとはいっても一番は生産者への信頼です。しかし食べることの「重さ」を感じていないで信頼はない。

食べることで血や肉になりしかも調理料理する作り手の愛情がほとんどの重さを占めると考えます。

加えて生産物の力です。そして何度も書きますが、生産者がどんな人か、どんな思いで作っているか何を求めて何をしたいか、熱く作っているのかを知り深めることは大切です。美味しいね！！という声は家庭だけでなく生産者にまで伝えていくと長い間に仲間として信頼が生まれる、何かそんな気がします。

加工の私どもでは一粒一粒、指で触って小さな殻を除去します、大変です。15～20gの牡蠣を1000個指先と目を凝らして選別しても17kg程度です。何人かで300～400kg一日がかりです。その間牡蠣は5℃以下で品質を維持します。いくら低温にしても長い時間にはコロコロした高鮮度の生カキでもへたってしまうのですぐにマイナス45℃での急速凍結します。

女性スタッフたちの根気と集中力には頭が下がりますが真面目なだけでなくきっとそれは牡蠣自体のプリプリコ
ココの命みたいなものを感じ、また生産者のがんばりも何か感じているからだと思えないでしょうか。その命を
生かしたい。加工して食べる側にも伝えたいって無意識で考えているのかもしれない。

牡蠣だけでなく、食べ物の価値はきっと皆さんの中にあると思います。

ぜひたくさんの方の心ある生産者が作る生産物のメッセージを感じて下さい。

「美味しいね」って家族の一言に沢山の言葉にならないコトが含まれているんだと。

何か昔 父母かた食事のときに聞いたようなことを書きましたが もう明日で震災から6年と7ヶ月、残念なこと
ばかりの震災でしたが 私が改めて考えてきたことを書きました。

心が入らない、思いのない食べ物が氾濫するこの時代に、或いはもっとひどくなる未来の食の世界に少しでも、そ
れは違うんだと私どもは声をあげています。

作る人、調理する人、一粒口に入れて目をちょっとだけつづって 口の中に広がる言葉にならない言葉にぜひ耳
を澄ましてください。

震災は 牡蠣ひとつでも こんなことを私に教えてくれました。

有り難うございました。

2017.10.10

(株)高橋徳治商店 代表取締役 高橋英雄